



2010 : un millésime exceptionnel "bis"



« Les conditions climatiques printanières, sèches et ensoleillées, sont favorables à la croissance de la vigne. Seules quelques précipitations début juin vont perturber la floraison des Merlots qui seront ainsi naturellement éclaircis.

L'été chaud et très sec conduira à donner tôt en saison des raisins très sucrés. Mais la maturité phénolique se fera attendre et seul un contrôle analytique et gustatif régulier et rigoureux des baies permettra de déterminer la date de vendange optimum de chaque parcelle : les Merlots les plus précoces seront récoltés à partir du 4 octobre et les derniers Cabernet Sauvignon seront encuvés le 20 octobre. Les peaux ont libéré rapidement

anthocyanes et tanins permettant des fermentations en douceur avec une maîtrise des températures inférieure à 26°C.

Les vins s'avèrent être très aromatiques, d'un bel équilibre avec une structure tannique dense gage d'un beau potentiel de vieillissement »

Dominique FOUIN

- Rendement moyen : 46 hl/ha

Château Fontesteu 2010

- Volume produit : 1025 hl
- Assemblage : 49 % Cabernet Sauvignon, 48 % Merlot Noir, 3 % Cabernet Franc
- Alcool : 13,45 % - Ph : 3,75 - Sucres résiduels : 0
- Elevage : 25% de barriques neuves
- Vin à profil de garde supérieur à 10 ans.

L'assemblage a été fait le 10 décembre avec le précieux concours de notre œnologue Eric BOISSENOT :

« D'une belle couleur rubis et profonde, ce vin d'un bouquet frais et gourmand livre des parfums de fruits rouges et de cassis. En bouche, il se distingue par son équilibre, sa souplesse et sa matière, le tout soutenu par une belle vivacité et des tanins puissants qui donnent à la fois la longueur et l'élégance.»



Médaille d'Or Mundus Vini 2012
Wine Enthusiast : 90 points

